خبزة عيد الميلاد

المقادير

- 200 غ زبدة.
- 200 غ سكر.
- 200 غ فارينة.
- 6 بيضات.
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية.
- ملعقة كاكاو.

للتزيين :

- علبة حليب مركز.
- 100 غ كاكاو.
- 200 غ فواكه جافة : لوز وجوز...

طريقة التحضير :

تخلط جميع المقادير : السكر والزبدة والبيض والخميرة بالخلاط الكهربائي. بعد ذلك تضاف ملعقة كبيرة من الكاكاو والفارينة.
يوضع الخليط في وعاء مدهون بالزبدة ثم يوضع في الفرن.
في الأثناء تطبخ علبة الحليب المركز في طنجرة الضغط لمدة ساعة. بعد أن تبرد تضاف الـ100 غ من الكاكاو.
بعد أن تنضج الخبزة وتبرد تقسم إلى نصفين ويوضع بينهما قليل من الكريمة المتحصل عليها من الحليب المركز والكاكاو وترش الفواكه الجافة وتزين الخبزة بالكريمة المتبقية.
يمكن إضافة وردات كريم شانتاي أو غلال طازجة كالفراولو أو الخوخ.

خبزة بسكويت

المقادير

- 5 بيضات.
- 5 ملاعق سكر.
- 220 غ زبدة.
- 3 علب بسكويت ذات 24 قطعة الواحدة.
- 150 غ شكلاطة سوداء.

طريقة التحضير :

يخفق أبيض الخمس بيضات مع 5 ملاعق سكر في خلاط كهربائي حتى يتخثر.
يخفق أصفر 5 بيضات مع الزبدة حتى التجانس
يمزج الخليط الأول والخليط الثاني جيدا بملعقة خشبية لا تستعمل الخلاط الكهربائي.
تذاب الشكلاطة في إناء به ماء ساخن الحمام المائي
تعد نصف لتر ماء مع 2 ملاعق طاولة بن عربي بدون سكر وتركها تبرد.
ندهن الطبق بالزبدة نبلل 18 قطعة من السكر في القهوة الباردة وغطي البسكويت بربع الخليط.
بلل 18 قطعة بسكويت حتى تحصل على 4 طبقات وأخيرا اسكب ربع الخليط الباقي وزين بالشكلاطة السائلة وادخل إلى الثلاجة حتى تبرد.







خبزة الياغورت

المقادير

- علبة ياغورت.
- 4 بيضات.
- 5 علب ياغورت فارينة.
- 3 علب ياغورت سكر.
- علبة ياغورت زيت.
- كيس خميرة.

طريقة التحضير :

يخلط الياغورت والسكّر ثم تضاف البيضات الواحدة تلو الأخرى مع استمرار التحريك يضاف الزيت وتتواصل عملية التحريك.
تخلط الفارينة بالخميرة وتضاف تدريجيا إلى الخليط السّابق.
تنضج في فرن متوسّط الحرارة.

خبزة لوز

المقادير

- كاس لوز مقطّع قطعا صغيرة.
- كاس فارينة.
- كاس بسكوي مرحي رحيا جيدا.
- 2 ملاعق سكّر.
- كيس خميرة.
- 3 بيضات.
- حليب يستعمل عند الحاجة (إذا كانت العجينة غير ليّنة).

طريقة التحضير :

تخلط الفارينة مع الخميرة ثم يضاف اللوز والسكّر يعجن هذا الخليط بالبيض والزيت ويقع استعمال الحليب عند الحاجة.
تنضج في فرن متوسّط الحرارة.
يقع إخراج الخبزة من الفرن وتسقى بالعسل وهي ساخنة.

كيفية إعداد العسل :

تغلى 5 ملاعق كبيرة سكّر مع فنجان ماء عندما يذوب السكّر يضاف نصف فنجان عصير ليمون وما إن يتّخذ اللّون الأصفر يسحب من على النار.

خبزة البوفريوة

- 6 بيضات.
- 8 ملاعق سكر.
- 150 غ فارينة.
- 150 غ زبدة.
- 100 غ شكلاطة بالحليب.
- حفنة بوفريوة مهشمة بعد قليها.
- 1 كيس خميرة مرطبات.
- 1 كيس سكر فانليا.

طريقة التحضير:

يخفق البيض، في الأثناء نضع الشكلاطة مع الزبدة في حمام مائي.
بعد ما يبرد المزيج المتحصل عليه نضيف له الخليط الأول ثم الثاني ملعقة تلو الاخرى وأخيرا نضيف الفارينة وكيس الخميرة وحفنة البوفريوة مع قليل من الفارينة.
نمزج الكل بملعقة خشبية ببطء.
ندخل المزيج في الفرن لمدة 30 دق بحرارة 180 درجة.





خبزة قاتو عادية

- 6 بيضات.
- 6 ملاعق سكر.
- 9 ملاعق فارينة.
- ملعقة صغيرة زبدة.
- كيس خميرة.
- كيس فانيليا.

طريقة التحضير:

يخفق بياض البيض مع قليل من الملح حتى يصير كالثلج.
يخفق صفار البيض مع السكر وسكر الفانيليا والزبدة ثم يضاف إلى الخليط الأول.
تخلط الفارينة مع الخميرة وتسكب تدريجيا على البيض مع التحريك المستمر.
يدهن طبق متوسط بالزبدة ثم يملأ بالخليط السابق على أن لا يتجاوز ارتفاع الخليط ثلثي ارتفاع الطبق.
تنضج في فرن متوسط الحرارة.
يمكن تبديل دقيق الفارينة بدقيق الحمص فتحصل على خبزة حمص.
كذلك يمكن تعويض الفارينة بدقيق الدرع (خبزة درع)
للحصول على خبزة قاتو بالجوز تبدل 6 ملاعق فارينة بـ 4 ملاعق فقط مع إضافة 50 غ جوز ميشور.
وللحصول على خبزة قاتو بالشكلاطة تبدل 6 ملاعق فارينة بـ 5 ملاعق فقط و3 ملاعق من دقيق الشكلاطة.





خبزة الليمون

المقادير

- 150 غ زبدة.
- 120 غ سكر.
- قشور ليمون مبشور.
- 120 غ فارينة.
- 4 ملاعق سكر ناعم.
- بيضتان.
- عصير ليمونة.

طريقة التحضير :

تخلط الزبدة مع السكر جيدًا.
يضاف إليها عصير الليمونة مع قليل من الليمون المبشور.
ثمّ تضاف الفارينة وأصفر البيضتين.
يخفق أبيض البيضات حتى يصبح كالثلج ويضاف للخليط السابق.
يوضع الخليط في وعاء مدهون بالزبدة ويدخل إلى فرن ساخن.
بعد إخراج الخبزة وبعد أن تبرد ترشّ بالسكر الناعم.

جينواز

المقادير

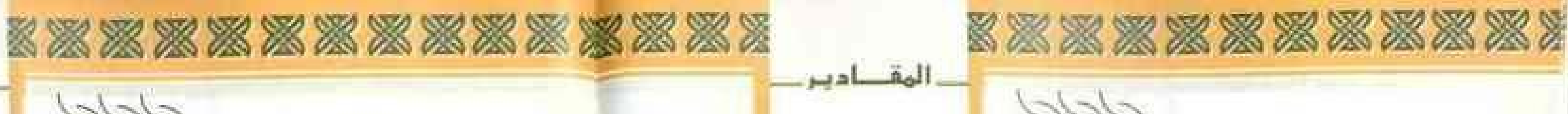
- 300 غ فارينة.
- 300 غ شكلاطة.
- 300 غ زبدة.
- 300 غ سكر.
- 12 بيضة.
- كيسان من الفانيليا.

للزينة :

- علبة زبدة نباتية.
- 3 ملاعق سكر ناعم.
- كيسان نسكافي.
- علبة كريم شنتياي.
- علبة كريم فريش.
- 100 غ لوز.

طريقة التحضير :

يخفق بياض البيض مع قليل من الملح خفقا جيدًا لمدة طويلة.
يخفق صفار البيض مع السكرّ والفانيليا أيضا خفقا جيدًا.
تذوّب الشكلاطة مع الزبدة في حمام مائي.
تجمع الخلائط الثلاثة وتمزج مع إضافة الفارينة تدريجيا ثم تسكب في طبق.
يقع تسخين الفرن جيّدا قبل إدخال الطبق ثم تخفّض النار.
بعد النّضج تترك لتبرد ثم يقع قصّها إلى 3 طبقات.
توضع بين الطبقة والطبقة الزّينة المذكورة مع رشّ اللّوز المقلي المقطّع قطعا صغيرة.
طريقة إعداد الزينة :
تخفق الزبدة مع السكرّ مع النسكافي لحدّ الحصول على كريمة ليّنة.
ثم يضاف إليها الكريم شنتياي بعد خفقه.
ثم يقع إضافة الكريم فريش.



قاتو بالشكلاطة وقشور الليمون

- 250 غ زبدة.
- 200 غ سكر.
- 6 بيضات.
- 250 غ فارينة.
- كيس خميرة.
- ملعقتا أكل شكلاطة.
- ملعقة صغيرة من قشور الليمون المبشور.

طريقة التحضير:

تخفق الزبدة مع السكّر حتّى الحصول على كريمة ليّنة ثمّ تضاف البيضات الواحدة تلو الأخرى مع استمرار الخفق إلى أن تصير العجينة خفيفة ثم تضاف الفارينة المخلوطة بالخميرة تدريجياً مع التحريك.
تقسم العجينة إلى نصفين تضاف الشكّلاطة إلى القسم الأوّل مع الخلط جيدًا ويضاف قشر الليمون إلى القسم الثّاني. ثم يوضع الخليطان في طبق ويدخل إلى الفرن.
ساعة أو ساعتين و تقدّم باردة.



تيرامسو

- 100 غ سكّر.
- 3 صفار بيضات.
- 3 علب صغيرة من الجبنة الطبيعية (Petit suisse)
- علبة من الكريمة الطازجة الدسمة.
- علبة من بسكويت لسان القط.
- 1/4 لتر من القهوة (بدون سكّر)
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق الشكلاطة.

طريقة التحضير:

يخلط السكّر وصفار البيض والجبنة والكريمة الطازجة في خلاط كهربائي للحصول على خليط متجانس.
تنقع قطع البسكويت في القهوة وترصف في طبق ثمّ تغطّى بطبقة من الخليط ثم توضع طبقة ثانية من البسكويت وهكذا إلى نفاد كلّ المقادير.
يُرشّ مسحوق الشكلاطة وتوضع في غرفة التبريد بالثلاجة لتتماسك. تقدّم باردة.



- 4 بيضـــــــــات.
- 125 غ سكـــــــر.
- 125 غ فـــــــارينة.
- للحشو:
- 150 غ شكـــلاطة.
- 40 غ زبـــــــدة.
- قليل من المـــاء.
- لكريمة الشكلاطة:
- 150 غ شكـــلاطة.
- 250 غ سكـــــــر.

كعكة ملفوفة بالشكلاطة

طريقـــة التحضيـــر:

يخفق أصفر البيض مع ثلثي السكر حتى يتخثر ثم تضاف إليه الفارينة وقليل من الملح مع مواصلة الخفق حتى يصير الخليط متجانسا.

يخفق أبيض البيض مع بقية السكر ثم يضاف إلى الخليط الأول ويمزج الخليطان جيدا.

يصب الخليط في طبق بعد دهنه بالزبدة أو الزيت (مقاس الطبق 35 صم × 40 صم تقريبا)

لا يتعدى سمك الخليط نصف صم، ندخل الطبق في فرن متوسط الحرارة إلى حد النضج.

تقلب الكعكة على منديل نظيف أو سلك مشبك وتترك لتبرد قليلا.

يدهن وسط الكعكة بكريمة الشكلاطة.

تلف الكعكة على شكل إسطواني.

تزين من الخارج إما بكريمة الشكلاطة أو بالسكر الدقيق والفواكه المرحية.

- طريقة إعداد كريمة الشكلاطة للحشو:

تذيب الشكلاطة مع الزبدة مع ملعقتين من الماء بطريقة الحمام المائي.

- طريقة إعداد كريمة الشكلاطة للزينة:

تذيب الشكلاطة في حمام مائي نضع مقدار 250 غ سكر مع نصف فنجان ماء في إناء ويوضع على النار حتى تحصل على عسل داكن.

تضيف هذا العسل إلى الشكلاطة الذائبة ونخلط جيدا.

عندما يصبح هذا الخليط دافئا تغطي جوانب الكعكة بسكين عريض مع رش بعض الفواكه الجافة أو جوز الهند المبشور.



- 150 غ لوز غير مقشر.
- 120 غ سكـــــــر.
- 150 غ قطـــــع شكلاطة سوداء.
- 120 غ زبـــــــدة ذائبة.
- 4 بيضـــــــات.
- 50 غ فـــــــارينة.
- 20 غ دقيـــــق الشكلاطـــــة.

براونـــي بالنـــوقـــا

طريقـــة التحضيـــر:

يسخن الفرن إلى درجة 200.

في إناء معدني توضع 80 غ من السكر واللوز ويوضع على نار هادئة يحرك الخليط إلـــى حد الحصول على الكاراميـــل.

ثم يجفـــف هذا الخليط فـــي صحن مدهـــون بالزبدة.

عندما يبرد تماما يوضع فـــي الخلاط للحصول علـــى النوقـــا.

في إناء يخلط السكر المتبقي وصفار البيض ثم يتـــرك جانبا.

تذاب الشكلاطة بطريقة الحمام المائي. ثم تسكب على صفار البيـــض مـــع التحـــريك المستمـــر.

تضـــاف الزبدة الذائبة إلـــى النوقـــا للحصـــول على خليط به حبيبـــات.

يخفق أبيض البيض كالثلج ثم يضاف على ثلاث مرات إلى الخليط السابق (الفارينة والنوقا وصفار البيض والشكلاطة)

يدهن قـــالب مستطيل الشكـــل بالزبدة ثم يرش عليه دقيـــق الشكـــلاطة.

يسكب الخليط السابق داخله ويدخل إلى الفرن مدة 20 دق مع تخفيض الحـــرارة فـــي العشـــر دقـــائق الأخيرة إلى مستـــوى 150 درجة.

تنزع البراوني من القالب عندما تكون دافئة وتقطع عندما تبرد.





بودنج الحليب

- كوب حليــــب.
- 4 بيضـــــات.
- نصف كوب سكر.
- كوبــان فارينة.
- ملعقــة خميــرة.
- قليل من الملــح.
- 100 غ زبـــدة.

طريقــة التّحضيــر :

تخفق الزبدة والسكّر جيّدا حتّى يبيضّ لونها ويضاف البيض ثم الحليب مع استمرار الخفــق. تضاف الفارينة المخلوطة بالخميرة شيئا فشيئا مع التحريك.
يصبّ الخليط في طبق مدهون بالزبدة أو الزيت ويخبز في فرن متوسط الحرارة حتـــى تنضج.
يمكـن تجميلهـــا حســب الرّغبــة.



المقــادير



السويسرول

- 4 بيضـــــات.
- نصــف كـــوب سكــــر.
- ثلاثة أربـــاع كوب فـــارينة.
- ملعقة كبيـــرة زبـــدة.
- مربـى أو عجينة الشكـــلاطة للحشو.

طريقــة التّحضيــر :

يخفق صفار البيض مع السكّر حتّى يميل لونه للبياض.
يخفـــق بيــاض البيض حتـّي يصيـــر كالثّلــج.
تُضاف الفارينة تدريجيا إلـى بيـــاض البيـــض.
يُمزج خليط صفار البيض مع بياض البيض والفارينة.
يدهن طبق مقاس 25 صم × 25 صم تقريبا بالزّبدة ويوضع فوقــه ورق الزّبـــدة وتدهـــن الورقة أيضــا بالزبدة ثم يصـب فوقهـــا الخليـــط.
يوضع الطبق فـي فرن متوسّط الحرارة حتّى النّضج.
يبلل منديل بالماء ويعصر جيّدا ويقلب عليه السويسرول وينـــزع الورق منه. ويغطى السطـــح بطبقة من المربّى أو عجين الشكلاطة.
تلفّ السويسرول على شكل إسطوانة وتلفّ بورقة وتترك لمـدة 3 ســاعـــات بالثلاجة بعد ذلــك تقطّع إلى حلقات بسمك 2 صم تقريبا.



كيك النسكافي

- 1/2 كوب زيت نباتي.
- كوب سكر.
- كوب حليب.
- أربع بيضات.
- ملعقة كبيرة ناسكافي.
- كوبان ونصف كوب فارينة.
- كيس خميرة.

طريقة التحضير:

تخلط كل المقادير السابقة ما عدا الفارينة والخميرة في خلاط العصير حتى يمتزج الخليط.
نضيف الفارينة والخميرة إلى الخليط مع استعمال ملعقة خشبية.
يصب الخليط في طبق مدهون بالزبدة أو الزيت.
يوضع الطبق في الفرن مدة 45 دق تقريبا.
يجمل الكيك حسب الرغبة.

ملاحظة:

إذا لاحظت أن الفارينة بقيت على شكل حبيبات يمكن تصفية الخليط باستعمال مصفاة.

كايك بالبرتقال

- 175 غ زبدة.
- 175 غ سكر ناعم.
- 210 غ فارينة.
- 4 بيضات.
- نصف كيس خميرة.
- قشرة برتقالة مبشورة.

طريقة التحضير:

تمزج الزبدة مع السكّر بالخلاط الكهربائي ثم تضاف البيضات الواحدة تلو الأخرى مع استمرار الخفق.
ثم تضاف قشرة البرتقالة، تسكب فوق هذا الخليط الفارينة والخميرة، ويقع التحريك بملعقة خشبية، يسكب الخليط في قالب الكيك بعد دهنه بالزبدة أو باستعمال الورق المدهون بالزبدة، يوضع الكيك في فرن درجة حرارته 180 درجة تخفّض الحرارة بعد 10 دق مدّة الطبخ 40 دق.



كيك الموز

المقادير

- كوب وثلاثة أرباع كوب من الفارينة.
- أربع موزات.
- ثلاثة أرباع كوب سكر.
- عصير برتقالة واحدة.
- ثلث كوب زيت.
- أربعة بيضات.
- ثلاث ملاعق صغيرة خميرة كيميائية.
- قليل من الملح.

طريقة التحضير :

تخلط جميع المقادير السابقة بالخلاط الكهربائي.
يوضع الخليط في طبق مدهون بالزيت أو الزبدة.
يوضع الطبق في فرن مدة 45 دق.
يقطع الكيك ويقدم باردا.



تارت بالكريمة والشكلاطة

المقادير

عجينة التارت :

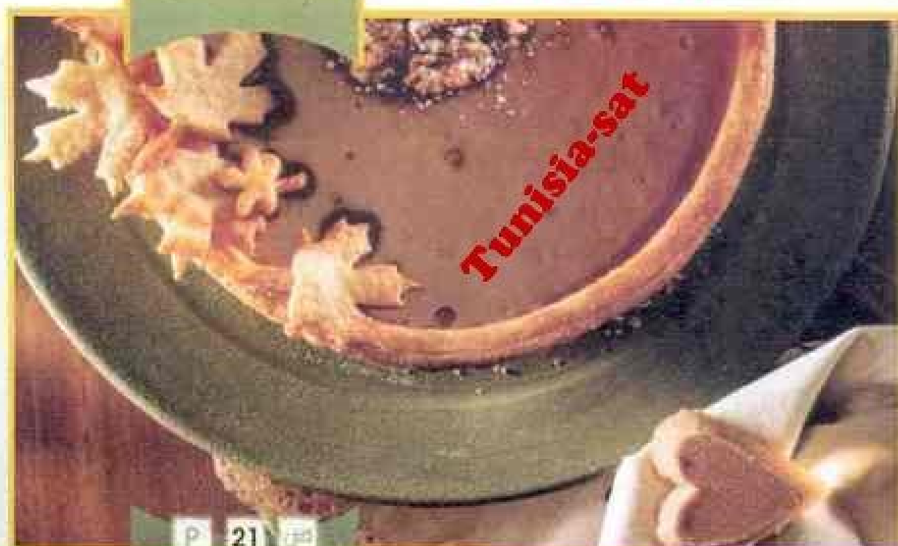
- 200 غ فارينة.
- قليل من الملح.
- 80 غ سكر ناعم.
- 100 غ زبدة.
- 1 بيضة.

للحشو :

- 150 غ كريمة طازجة (فريش)
- 150 غ قطع شكلاطة سوداء.

طريقة التحضير :

تسكب الفارينة والملح والسكر والزبدة داخل إناء وتخلط باليد ثم تضاف البيضة وملعقتان كبيرتان من ماء شديد البرودة.
تخلط العجينة جيدا ثم تلف في ورق بلاستيكي وتوضع في الثلاجة مدة 15 دق.
يسخن الفرن حتى درجة 200
يدهن قالب تارت قطره 28 صم بالزبدة والفارينة.
تطرح العجينة داخله في سمك 4 مم توضع على العجينة بعض البقول الجافة كاللوبيا أو الفول ثم تدخل إلى الفرن مدة 20 دق مع تخفيض الحرارة في العشر دقائق الأخيرة إلى مستوى 170 درجة (تنزع البقول بعد النضج).
تحضر الكريمة الطازجة بأستعمال الحليب والنشاء وصفار بيضة والسكر (نصف لتر حليب + 4 ملاعق نشاء+ 4 ملاعق سكر + صفار بيضة) ثم نضيف إليها الشكلاطة السائلة.
يسكب هذا الخليط على التارت وتحفظ التارت مدة ساعة في الثلاجة.
ملاحظة : لا تنزع التارت من القالب إلاّ عند التقديم.



المقادير

للعجين:
- 300 غ فارينة.
- 150 غ زبدة بيضة.
- ملعقة كبيرة سكر.
- حليب حسب الحاجة.

للكريمة:
- ليمونتان صفراوان.
- ليمونة خضراء.
- 4 صفار بيضات.
- 40 غ زبدة.
- 150 غ سكر.
- 40 غ نشاء.

تارت بالليمون

طريقة التحضير:

تخلط الفارينة بالزبدة والبيضة والسكر ثم يعجن الكل بالحليب. تترك العجينة بعض الوقت ثم تطرح في طبق التارت بعد دهنه بالزبدة.

تحدث بعض الثقوب في التارت باستخدام فرشاة ثمّ يوضع الطبق في فرن متوسّط الحرارة.

في الأثناء تبشر ثلاث ليمونات. تضرب قشور الليمون في الخلاط الكهربائي مع قليل من الماء. للحصول على 40 صل من هذا السائل.

يخفق صفار البيض مع السكر جيدًا. ويضاف إليه النشاء ثم مزيج الماء والليمون تدريجياً ويوضع هذا الخليط على النّار حتى النّضج مع التحريك.

يخفق بياض البيض مع قليل من الملح حتى يصير كالثلج.

تسحب التارت من الفرن بعد النضج وتوزّع فوقها الكريمة ثمّ تغطى الكريمة بطبقة من بياض البيض المخفوق وتعاد إلى الفرن مدّة 10 دقائق.



المقادير

- 60 غ زبدة.
- 100 غ سكر.
- 750 غ تفاح.
- عجينة مهشمة.

طريقة إعداد العجينة المهشمة:
- 250 غ فارينة.
- 125 غ زبدة.
- بيضة.
- قليل من الملح.
- ملعقة صغيرة كريم فريش. تسكب الفارينة على الطاولة يضاف الملح والزبدة المقطعة في شكل مكعبات.
- تعجن الفارينة مع الزبدة وكأننا نمرر الرمل بين أصابعنا.
- تشكل حفرة داخل العجينة وتسكب فيها البيضة مخفوقة والكريم فريش.
- تخلط بعد بواسطة ملعقة خشبية مسطحة ثم تشكل بالعجينة كرة تلف العجينة بورق بلاستيكي وتحفظ في الثلاجة مدة ساعة قبل الاستعمال.

تارت تاتان

طريقة التحضير:

تحضّر العجينة المهشّمة.

يقشر التفاح وينزع قلبه ويقطع قطعا كبيرة.

تذاب الزبدة على نار هادئة داخل قالب التارت ثم تضاف طبقة من السكر.

يحرك الخليط إلى أن يذوب السكر ويتّخذ لونا ذهبياً. ثم يرفع القالب من فوق النّار وترصف فيه قطع التفاح بدءا بالأطراف إلى الداخل يرش عليه السكر ويوضع في الفرن من 5 إلى 10 دق.

تطرح العجينة فوق التفّاح ويضغط عليها ضغطا رقيقا وتثقب بواسطة شوكة.

تترك لتنضج مدّة 25 إلى 30 دق.

تسحب التارت من الفرن ثم تترك لترتاح مدّة دقيقتين ثم تقلب بمهارة على طبق.

تقدم دافئة. يمكن إضافة الكريم الفريش.



كوكيز

المقادير

- 350 غ بسكويت مرجي.
- 120 غ جوز مقطع إلى قطع صغيرة.
- 140 غ شكلاطة مهشمة.
- علبة حليب مركز.

طريقة التحضير:

توضع كل المقادير في إناء وتخلط جيدا.
يدهن الطبق بالزبدة ويسكب فوقه الخليط مع تسويته.
يدخل الطبق إلى فرن متوسط الحرارة مدة 20 دق.
يترك في الفرن بعد إطفائه إلى أن تبرد الكوكيز ثم تقص إلى أشكال حسب الاختيار.

بسبوسة

المقادير

- كوب ونصف سميد.
- نصف كوب زبدة سائلة.
- كوب ونصف فارينة.
- ملعقة كبيرة الحجم ماء ورد أو زهر.
- نصف كوب حليب.
- ملعقة متوسطة خميرة كيميائية.
- علبة كريم فريش.
- كوبان عسل (انظر طريقة إعداد العسل في خبزة اللوز).

طريقة التحضير:

يوضع السميد والفارينة في إناء مع الخميرة ثم تضاف الزبدة وتدلك العجينة جيدا إلى أن تتشرب كامل الزبدة.
يضاف ماء الزهر أو الورد والحليب وتخلط العجينة جيدا.
تقسم العجينة إلى نصفين يطرح النصف الأول في طبق دائري قطره 25 صم بعد أن يدهن بقليل من الزبدة.
تسقى هذه الطبقة بنصف كمية العسل ويوزع عليها أيضا الكريم فريش توضع الطبقة الثانية من العجين ثم ندخل الطبق إلى الفرن حتى احمرار البسبوسة.
خارج الفرن تسقى البسبوسة ببقية العسل وتقص مربعات أو كالبقلاوة وترجع إلى الفرن مدة وجيزة لتتشرب العسل.
تقدم باردة.

كريب بالشكلاطة

- لتر حليب.
- 10 ملاعق فارينة.
- كيس سكر فانيليا.
- 6 بيضات.
- عجين الشكلاطة.

طريقة التحضير:

يخفق البيض مع الفانيليا ثم يضاف الحليب والفارينة مع التحريك المستمر.
يصفى الخليط بأستعمال مصفاة.
تدهن المقلاة بقليل من الزيت وتحمى قليلا على النار يسكب مقدار من الخليط ويوزع على كامل المقلاة مشكلا طبقة رقيقة.
تقلب الكريب لتنضج من الوجه الثاني. تواصل هذه العمليةّ إلى أن يؤتى على كل الخليط.
تدهن الكريب بعجين الشكلاطة يمكن إضافة اللوز أو جوز الهند مبشورا. تلف الكريب على أربع.





لبنانية

- بيضتان.
- نصف كاس سكر ناعم.
- 200 غ زبدة نباتية.
- كيس خميرة.
- نصف كغ فارينة.
- حكة حليب مركز.
- 100 غ لوز.

العسل:

- 250 غ سكر.
- 1/4 كوب ماء.
- عصير نصف ليمونة.

طريقة التحضير:

تخفق البيضتان مع السكرّ النّاعم ثم تضاف نصف كمية الزبدة السائلة مع الخميرة والفانيليا. وأخيرا الفارينة مع التحريك المستمر.
يطرح ثلثا الخليط في طبق. توضع حكةّ الحليب المركزّ بعد طبخها في طنجرة الضغط مدّة 30 دق بعد غمرها بالماء. ويمزج الحليب بعد النّضج بنصف كمية الزبدة المتبقية. ويسكب فوق طبقة العجين. يبشر باقي العجين بواسطة مبشار الخضر إلى أن تغطى طبقة الحليب والزبدة. نضيف في الأخير اللوز المهروش.
تطبخ في الفرن لمدّة 20 دق.
عند إخراج الطبق تسقى اللبنانيةّ بالعسل تقصّ بعد أن تبرد.





مقروض بالشكلاطة

المقادير

- 120 غ زبدة.
- 100 غ سكر.
- 150 غ فارينة.
- 100 غ شكلاطة
- سوداء مهشمة.
- كيس فانيليا.

طريقة التحضير :

تمزج الزبدة بالسكر ثم تضاف الفارينة والفانيليا مع الخفق وأخيرا تضاف الشكلاطة.
يسكب الخليط في طبق مدهون بالزبدة ويوضع في فرن متوسط الحرارة مدة 15 دق.
بعد النضج يقص في شكل مقروض.

وردات بالشكلاطة

المقادير

- 300 غ زبدة.
- 300 غ فارينة.
- 150 غ سكر.
- بيضتان.
- 50 غ دقيق الشكلاطة.
- كيس فانيليا.
- قليل من الملح.
- 50 غ لوز مرحي.

طريقة التحضير :

تخلط الزبدة مع السكر والفانيليا والملح ثم يضاف البيض.
تغربل الفارينة ويضاف إليها اللوز والشكلاطة، وتسكب على الخليط الأول مع التحريك المستمر إلى حد الحصول على عجينة متماسكة.
تشكل وردات بقمع التزيين ثم تدخل إلى الفرن مدة 20 دق. يمكن رشها بالكاكاو.

الجلجــــلانية

- 3 أكواب جلجلان نظيـــــف ومحمـــــص.
- كويـــــان من السكـــر.
- ملعقة طعـــام من عصيــــر الليمــــون.
- قليـــــل من الزيـــــت.
- ربــع كوب مــاء.
- قليـــــل من الفانيليـــا.
- فــواكه جــافة.

طريقــة التّحضيــر:

يذوّب السكــرّ بالمـــــاء فــي قدر ويضـــــاف إليه الفانيليـــا وعصيـــــر الليمــــون.
يضـــاف الجلجلان إلـــى المزيـــج ويحرك وعندمـــا يتماســـك الخليط يرفـع عن النّار.
يدهن قعر الطّبق بالزيــت ويسكب الخليـــط فوقه.
يســوى السّطـــــح ويمكــن رشّ بعـــض الفواكه الجـــافّـــة المرحيـــة فوقـــه.
عندما تبرد الجلجــــلانيّة قليلا تقطّـــــع في شكــل أصابـــع أو مثلثـــات أو مستطيـــلات.
ولصنـــــع الفستقية أو البندقيّـــــة أو اللّوزية تتّبع نفس الطريقة.



أصـــــابع اللــــوز

- كوبان من الفارينة.
- كوب من الزبـــدة.
- 1/2 كـــوب سكر نـــاعم.
- قشـــور ليمـــونة مبشـــور.
- نصـــف ملعقة صغيـــرة خميـــرة كيميـــائية.
- بيضـــة.
- ثلاثة أربـــاع كوب لـــوز مرحي نـــاعم.
- قليل من الفانيليا.

طريقــة التّحضيــر:

تخفق البيضة مع قشر الليمون والخميرة والفانيليا خفقـــــا جيدًا.
ثمّ يخفق مع الخليط السابق السكرّ النّاعم والزبدة.
يضـــاف إلى هذا المزيج الفـــــارينة واللّــــوز ويعجـــن الكلّ جيدًا.
تصنع من هذه العجينة أقراص مثل الأصابع وترصف في طبق مدهون بالــــزيت.
تنضج في الفرن إلى أن تتّخذ لونا أشقر. يمكن رشّها بالسكرّ النّاعم.







مدلان

المقادير

- 100 غ فارينة.
- 100 غ زبدة.
- 150 غ سكر.
- 3 بيضات.
- ملعقة قهوة خميرة مرطبات.

طريقة التحضير:

تذوّب الزبدة بواسطة حمّام مائي ثم يُضاف إليها السكّر والفارينة والخميرة وأصفر البيض.
يضاف بياض البيض المخفوق الذي صار كالثلج.
تدهن قوالب المدلان بالزبدة والفارينة ثمّ تملأ بالعجين.
توضع في الفرن مدّة 15 دق.
يقدّم المدلان باردا.

wbas2005

فطائر بالحليب

المقادير

- 1 كغ فارينة.
- 4 بيضات.
- قليل من الملح.
- كيس خميرة خبز.
- فنجان زيت.
- حليب دافئ حسب الحاجة.
- فنجان ونصف سكر.

طريقة التحضير:

توضع الفارينة في إناء عميق وتخلط بالخميرة والملح ثم يضاف الزيت ويخلط الكل باليد.
يذوّب السكّر في الحليب ويعجن الخليط السابق إلى حدّ الحصول على عجينة ليّنة وتترك لتختمر.
يُحمى الزيت في المقلاة، تدهن أطراف الأصابع بالزيت وتقطع العجينة قطعا وتشكّل في شكل دوائر تقلى في الزيت وكلّما تطفو فطيرة تقلب لتنضج من الوجه الثاني.

wbas2005

فطائر سريعة

- كوب من الماء.
- كوب ونصف من الفارينة.
- نصف كوب زبدة.
- 4 بيضات.
- نصف كوب سكر عادي.
- نصف كوب سكر ناعم.
- قليل من الملح.
- كيس فانيليا.
- زيت نباتي للقلي.

طريقة التحضير:

تذوّب الزّبدة مع الماء والملح والفانيليا في قدر على نار خفيفة مع التحريك جيدا ثم تقوّى النّار ويترك المزيج ليغلي ثم يرفع عن النّار.
تضاف الفارينة إلى المزيج وتخلط جيدا للحصول على عجينة متماسكة وإذا لزم الأمر تعاد الطنجرة على النّار ليتماسك المزيج.
يضاف البيض والسكّر العادي إلى المزيج ثمّ يخلط خلطا جيدا. يجب أن تكون العجينة رخوة قليلا.
يحمى الزيت في مقلاة ثمّ يبدأ بالقلي وذلك بملء ملعقة طعام من العجينة ورميها في الزّيت تقلب على الوجهين لتتحمّر ثمّ تسحب من الزّيت وتوضع على ورقة لتتشرّب الزّيت العالق بها.
يرشّ عليها السكّر النّاعم وتقدّم للأكل.

بلح الشام

- 400 غ فارينة.
- 50 غ سميد ناعم.
- ملعقة صغيرة.
- خميرة خبز.
- 100 غ زيت ذرة.
- 50 غ جوز هند ناعم.
- سكر ناعم.

طريقة التحضير:

توضع الخميرة في نصف كوب ماء فاتر.
توضع الفارينة وجوز الهند والسميد في إناء
يسخن الزيت على النار حتى يحمى جيدا ويضاف إلى الفارينة والسميد وجوز الهند ثم تضاف الخميرة المذابة ويتمّ العجن حتّى تلفّ جميع أجزاء الخليط بإضافة الماء الدافئ.
تؤخذ قطعة صغيرة من العجين بأطراف الأصابع وتمرّر على غربال فتلفّ قطعة العجين عند سحبها.
تكرّر العملية السابقة حتّى انتهاء العجين وتترك لمدة نصف ساعة حتّى تتم عملية التّخمّر.
تقلى هذه الأصابع في الزيت حتى تكتسب لونا ذهبيا. تلفّ الأصابع وهي ساخنة في السكّر النّاعم أو تشحّر في العسل.



شباك الحبايب

- 2/3 كوب فارينة.
- 2 ملاعق أكل نشاء.
- بيضتان.
- 1/2 كوب حليب.
- ملعقة خميرة كيميائية.
- عسل خفيف أو سكر ناعم.
- زيت للقلي + قالب مشبك ذو يد طويلة.

طريقة التحضير:

تنخل الفارينة والنشاء والخميرة معا. يخفق البيض قليلا بشوكة. تضاف إليه الفارينة والنشاء والحليب تدريجياً مع الخلط المستمرّ إلى أن نتحصّل على خليط ليّن وخفيف. يترك المزيج بعد تغطيته يرتاح مدّة 20 دقيقة. يحمى الزيت جيّدا على نار متوسّطة الحرارة، ويغمر القالب الخاص في الزيت حتّى يسخن جيّدا. يرفع من الزيت ويغمر في المزيج حيث تشكّل طبقة خفيفة من المزيج على القالب دون تغطية أعلاه. يرفع القالب من المزيج ويعاد وضعه في المقلاة فيحمر قليلا وتحرك اليد كي تنزل العجينة من القالب وتترك في الزيت حتى تحمر ثم ترفع منه وتغمر بالعسل الخفيف أو ترش بالسكر الناعم.







سابلاي

- 160 غ زبدة.
- 160 غ سكر ناعم.
- أبيض بيضان.
- 400 غ فارينة.
- كيس فانيليا.
- قليل من الملح.
- علبة مربى.

طريقة التحضير:

تخلط الزبدة والسكّر والبيض مع إضافة الفارينة والفانيليا حتّى تصبح العجينة متماسكة. تترك العجينة مدّة نصف ساعة ثم يقع طرحها بواسطة القلقال إلى حدّ الحصول على طبقة سمكها نصف صم. تقطع نصف العجينة في شكل دوائر والنصف الثاني في شكل دوائر بها حلقات أو أي أشكال أخرى حسب الرّغبة. تدخل للفرن مدّة 15 دق، بعد النضج يقع دهن كلّ دائرة مغلقة بالمربى وتوضع فوقها دائرة بها حلقة.



كريمة البوفريوة

المقادير

- 250 غ بوفريوة.
- 1ل حليب.
- 6 ملاعق سكر.
- ملعقتان فارينة.
- ملعقتان نشاء.

طريقة التّحضير :

تقلى البوفريوة جيدا ثم ترحى في خلاط كهربائي حتى تصبح كالدقيق، في وعاء يسكب الحليب على النشاء والفارينة نضيف السكر ثم البوفريوة ويخلط المزيج جيدا قبل وضع الإناء على نار هادئة مع مواصلة التحريك.

شكلمة باللوز

المقادير

- 4 أكواب جوز هند مبشور.
- نصف كوب سكر ناعم.
- بياض 4 بيضات.
- فانيليا.
- أنصاف لوز.

طريقة التّحضير :

يخفق بياض البيض حتّى يصير كالثلج.
يضاف السكّر ملعقة ملعقة مع الاستمرار في الخفق حتى يعطي رغوة بيضاء لامعة. ثم تضاف الفانيليا مع استمرار الخفق.
يضاف جوز الهند ويحرك الخليط جيّدا حتّى يتجانس.
يدهن طبق الفرن بطبقة خفيفة من الزيت وتشكل وحدات بالملعقة وترصف على مسافات متباعدة.
تغرس أنصاف اللّوز في كلّ واحدة.
تنضج في فرن متوسّط الحرارة حتّى يصير لونها ذهبيّا.

المقادير

- 160 غ فارينة.
- 40 غ كاكاو.
- 100 غ سكر ناعم.
- 100 غ زبدة.
- نصف كيس خميرة.
- بيضة.
- أصفر بيضة.
- قليل من الملح.

سابلاي بالشكلاطة

طريقة التحضير :

تخلط الفارينة والزبدة والكاكاو والملح في إناء بالأصابع ثم تضاف البيضة وملعقتان من ماء شديد البرودة. يمزج الخليط جيدًا ثم يقع لفه في ورق بلستيكي ويوضع في مكان رطب مدة ساعة.
يسخن الفرن إلى درجة 220.
تطرح العجينة حتى سمك 4 مم. تشكل العجينة بقوالب مختلفة الأشكال حسب الاختيار.
تدخل الأشكال إلى الفرن مدة 5 دق ثم تخفض الحرارة إلى مستوى 180 درجة وتبقى لتنضج مدة 5 دق أخرى.

ملاحظة :

إذا لاحظت أن العجينة غير متماسكة يمكن إضافة بعض الفارينة.





المقادير

- 300 غ فارينة.
- قليل من الملح.
- 125 غ زبدة.
- أبيض بيضتين.
- 20 غ كاكاو
- أو مسحوق شكلاطة

بالميي

طريقة التحضير :

تضع الفارينة والملح والسكر والفانيليا في إناء تضيف الزبدة المقطعة إلى مكعبات ويعجن الخليط باليد. تضيف بياض بيضة واحدة مخفوقا خفقا رقيقا ثم يعاد العجن.
يجعل العجين في شكل كرة ويترك ليرتاح مدة ساعة بعد لفه بمنديل.
بعد مرور ساعة يقسم العجين إلى نصفين يضاف الكاكاو إلى نصف منهما.
تطرح العجينتان كلٌ واحدة على حدة في شكل مستطيل بسمك 3 مم. ثم بواسطة فرشاة يدهن سطح العجينة توضع العجينة الغامقة فوق العجينة البيضاء وتدهن ببقية بياض البيضة.
تلف العجينتان طوليا من الطرف الأول إلى مستوى النصف ثم تلف من الطرف الثاني إلى مستوى النصف ثم تغلف في ورقة الأليمنيوم وتوضع في الثلاجة مدة 30 دق لتتصلب.
إثر ذلك تقطع في شكل حلقات بسمك 5 مم وتدخل إلى الفرن إلى حد النضج.
ملاحظة : يمكن الإستغناء عن الشكلاطة.



